

河南金丹牌DL-乳酸80%

产品名称	河南金丹牌DL-乳酸80%
公司名称	南宁市越前食品添加剂有限责任公司
价格	300.00/桶
规格参数	型号:金丹DL-乳酸80% 品牌:森达牌DL 含量:80(%)
公司地址	南宁市中华路113-3号
联系电话	0771-2417669 13878810925

产品详情

型号	金丹DL-乳酸80%	品牌	森达牌DL
含量	80(%)	有效物质含量	80(%)
产品规格	25公斤/桶	执行标准	GB6226-2005
主要用途	酸度调节剂、酸化剂、抗微生物剂、腌渍剂、增味剂、香料。	CAS	00
名称	乳酸80%		

本品为乳酸和乳酰乳酸 (c6h10o5) 的混合物，无色到浅黄色固体或糖浆状澄明液体，几乎无臭或稍臭，有特异收敛性，味酸，酸味阈值0.004%，有吸湿性。纯乳酸熔点18℃，沸点122℃ (1999.8pa)，相对密度1.249 (15℃)，可溶于水、乙醇，稍溶于乙醚，不溶于氯仿、石油醚、二硫化碳。煮沸浓缩时酸合成乳酰乳酸，稀释并加热水解成乳酸，pk值3.08。通常使用的为约80%的乳酸溶液。

乳酸

lactic acid

(2-hydroxypropionic acid)

别名 2-羟基丙酸

编码 gb 01.102 ; ins 270

性状 为乳酸和乳酰乳酸 (c6h10o5) 的混合物，无色到浅黄色固体或糖浆状澄明液体，几乎无臭或稍臭，有特异收敛性，味酸，酸味阈值0.004%，有吸湿性。纯乳酸熔点18℃，沸点122℃ (1999.8pa)，相对密度1.249 (15℃)，可溶于水、乙醇，稍溶于乙醚，不溶于氯仿、石油醚、二硫化碳。煮沸浓缩时酸合成乳酰乳酸，稀释并加热水解成乳酸，pk值3.08。通常使用的为约80%的乳酸溶液。

制法

- (1) 由淀粉、乳糖、糖蜜等经微生物发酵制得。
- (2) 由乙醛与氰化氢反应后经水解制得。
- (3) 在120~130℃，91.19mpa和稀硫酸存在下，由一氧化碳和乙醛制得。

质量标准

鉴别方法

- (1) 本品的水溶液(1+10)呈酸性。
- (2) 本品溶液(1+20)用硫酸酸化，加高锰酸钾溶液(1+50)，加热，即有乙醛气味产生。

毒理学依据

1. LD_{50} 大鼠口服3730mg/kg体重。
2. gras fda-21cfr 184.1061。
3. adi 无需规定(fao/who, 1994)
4. 代谢 乳酸是食品的正常成分，可参与人体正常代谢。

使用 酸度调节剂、酸化剂、抗微生物剂、腌渍剂、增味剂、香料。

1. 使用注意事项

- (1) 高浓度乳酸可缩合成酯并呈平衡状态，应按规格标准用水稀释成乳酸使用。
- (2) d-型和dl-型乳酸对婴儿有害，不应将其加入到供3个月以下婴儿食用的食品中。

2. 使用范围及使用量

(1) 我国《食品添加剂使用卫生标准》(gb 2920-1996)的规定：本品可在各类食品中按生产需要适量使用。

(2) 实际使用参考

用于果酱和果冻时，以保持制品的ph在2.8~3.5为好。用于番茄浓缩物，则使ph小于或等于4.3

在乳酸饮料和果汁型饮料中添加0.4~2g/kg，多与柠檬酸并用。

用以谷物为基料的婴幼儿食品，按干基计为15g/kg，婴儿食品罐头为2g/kg。

用于果酒调酸和白酒调香。在葡萄酒中使酒的总酸浓度达0.55~0.65g/100ml(以酒石酸计)；在玉冰烧和曲香酒中分别为0.7~0.8g/kg和0.05~0.2g/kg。

本品尚可适量用于其他软饮料、冷饮、糖果、焙烤食品、腌制食品等。

质量标准：符合gb 2023-2003（食品添加剂 乳酸）